



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KONSOME (GENEL)

Tavuk, sığır veya av etlerine 10-12 su bardağı su koyarak hafif hararetli ısıda uzun süre pişiriniz. Pişmesine yakın tuz ilave ediniz. Suyunu çorba kâsesine boşaltıp limon suyu ile servis yapınız.
Not : Yanında küçük kraker veya kruton verilebilir.